

法國米其林名單公布 巴黎百年勒布里斯托飯店館內 兩餐廳 勇奪3+1顆星再添光輝

2025-04-13



每年春天，令所有法國名廚們坐立難安的米其林名單正式公布，今年歡慶百年的巴黎勒布里斯托飯店，館內「Epicure」餐廳獲頒3星米其林，「114 Faubourg」餐廳再次摘下一星，展現百年奢華酒店的品味器度。



1925年開幕的巴黎勒布里斯托飯店（Le Bristol Paris），今年正式邁入百周年！一世紀以來，勒布里斯托飯店從開幕就吸引各界名流，可可·香奈兒、薩爾瓦多·達利、畢卡索等前後成為座上賓，到了50年代，甚至80年代，查理卓別林、羅素·克羅、麥菲亞·雷曼、摩納哥夏綠蒂王妃等名流都會在此駐足。



Chef Arnaud Faye

2025年法國米其林按往例於春季公布當年摘星餐廳名單，今年跨逾整整一世紀的巴黎勒布里斯托飯店（Le Bristol Paris），拿下3+1顆星，其中「Epicure」餐廳獲頒3星米其林，「114 Faubourg」餐廳再次摘下一星。正值慶祝成立百年之際，兩家餐廳再次聯袂入榜米其林，是對飯店餐飲團隊的肯定，也印證其堅持一世紀不變的頂級款待。



Epicure Restaurant

此次「Epicure」餐廳獲頒3星米其林，是肯定勒布里斯托飯店餐廳在法國高級烹飪歷史中的地位，同時也是對2024年5月到任的行政主廚Arnaud Faye投下信任票。

主廚與他的專業團隊共同呈獻出細緻的美食體驗，使用在地季節食材原味為基礎，大膽採用辛香調作為對比，並將古典主義與當代風格優雅地融為一體，呈現出醇濃又豐富舌尖趣味的精緻佳饌。





114 Faubourg

摘下一星的「114 Faubourg」餐廳，是由 Arnaud Faye和Vincent Schmit兩位主廚設計菜單，搭配Baptiste Gillet Delrieu和Serge Arce兩位最熟練飯店酒窖的專業侍酒師，以及餐廳經理Charles Franchet，共同打造出最具巴黎風格的小酒館。

為加強小酒館的風情與別緻的餐飲服務，「114 Faubourg」每個月都會舉行一次葡萄酒晚會，每次邀請一名法國的釀酒師與會，和餐客們一起品嚐當月推薦的酒款搭配Vincent Schmit主廚設計的4道菜式的品嘗菜單（four-course tasting menu），而在晚會出現的餐酒組合也會在活動後，加入當月午餐和晚餐菜單。



慶祝飯店百年華誕，「114 Faubourg」自2025年4月7日起，也就是飯店開幕紀念日，推出週年紀念華宴，每人190 歐元（不含酒水），歡迎全球旅客一起歡慶一世紀的經典奢華。

- Epicure

營業時間：每週二至六，12:00 – 13:30；19:30 – 21:30

預訂：epicure@oetkercollection.com，或詳飯店官網。

- 114 Faubourg

營業時間：每週一至五，12:00 – 14:00；19:30 – 22:00

預訂：114faubourg@oetkercollection.com，或詳飯店官網。